

Rezepte mit PROPANNACOTTA IOTA

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Mango-Pannacotta

- 400 g Mangofruchtmark**
- 50 g Streuzucker**
- 50 g Wasser**
- 3 g SOSA Pro Pannacotta Iota**

Das Wasser erhitzen und den zuvor mit Iota Pro Pannacotta vermischten Zucker hinzufügen, um einen Sirup herzustellen, dabei den Sirup mindestens 85 °C erhitzen.

Mithilfe eines Mixers mit dem aufgetauten Mangofruchtmark vermischen.

Auf 50 °C abkühlen lassen und in einen Behälter füllen, anschließend im Kühlschrank gelieren lassen.

Tip: Dieses kalte Gelee kann nach der Gelierung mit dem Handrührgerät gemixt werden, um ihm eine flüssigere Konsistenz zu geben, dann erneut gießen, damit es wieder geliert.

Zum Dekorieren mit Mango-Crispys bestreuen.